

BÀI 24: THỰC HÀNH:

TĨA HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN TỪ MỘT SỐ LOẠI RAU, CỦ, QUẢ

I. Giới thiệu chung

1. Nguyên liệu, dụng cụ tĩa hoa

a. Nguyên liệu

- Các loại rau, củ, quả: hành lá, hành củ, ớt, tỏi, dưa chuột, cà chua, củ cải trắng, củ cải đỏ, đu đủ...

b. Dụng cụ

- Dao bản to, mỏng; dao nhỏ, mũi nhọn; dao lam; kéo nhỏ, mũi nhọn; thau nhỏ.

2. Hình thức tĩa hoa

- Có nhiều hình thức: tĩa dạng phẳng, tĩa dạng nổi thành các loại hình khối, tĩa tạo hình hoa, lá, từ các loại rau, củ, quả.

II. Thực hiện mẫu

1. Tĩa hoa từ quả cà chua

- Dùng dao cắt ngang phần cuống quả cà chua nhưng còn để dính lại một phần.
- Lạng phần vỏ cà chua dày 0,1-0,2 cm từ cuống theo dạng vòng tròn ốc xung quanh quả cà chua để có 1 dải dài.
- Cuộn vòng từ dưới lên, phần cuống dùng làm đế hoa.
- **HS thực hành.**

BÀI 24: THỰC HÀNH:

TĨA HOA TRANG TRÍ MÓN ĂN TỪ MỘT SỐ LOẠI RAU, CỦ, QUẢ

I. Giới thiệu chung

II. Thực hiện mẫu

1. Tĩa hoa từ cà chua

2. Tĩa hoa từ quả ớt

a. Tĩa hoa huệ tây (hoa lys)

- Chọn quả to vừa, đường kính tiết diện từ 1cm-1,5cm, có đuôi nhọn
- Từ đuôi nhọn lấy lên 1 đoạn dài bằng 4 lần đường kính tiết diện.
- Dùng kéo cắt sâu vào khoảng 1,5cm và chia làm 6 cánh đều nhau.
- Tĩa đầu cánh hoa cong nhọn.
- Lõi ớt bỏ bớt hạt, tĩa thành 1 nhánh nhị dài.
- Uốn cánh hoa nở đều rồi ngâm vào nước.

b. Tĩa hoa đồng tiền

- Chọn quả ớt thon, dài, màu đỏ tươi.
- Dùng kéo mũi nhọn, cắt từ trên đỉnh nhọn của quả ớt xuống gần cuống ớt (cách cuống 1cm-2cm), cắt thành nhiều cánh dài.
- Lõi ớt bỏ hạt, tĩa nhị hoa
- Ngâm ớt đã tĩa vào nước cho cánh hoa nở cong ra.
- có thể để nguyên độ dài cánh hoa hoặc cắt ngắn.

*** Thực hành**

- Tĩa hoa trang trí cho món ăn từ quả ớt.

- Dặn dò:

- Mỗi học sinh mang theo 3 quả cà chua và 1 quả ớt sừng để thực hành cắt tĩa
- Học bài cũ